

« Saveurs »

55 €

*Pour débiter*

Ravioles de betterave, tourteau, far noir, crémeux de haddock

*Beetroot dumpling, crab, buckwheat, smoked haddock*

*ou*

Foie gras marbré au pain d'épices et poire

*Marbled foie gras with gingerbread and pear*

*Ensuite*

Lieu jaune, céleri algues, jus de coques

*Pollack, seaweed and celeriac, cockle sauce*

*ou*

Poularde fermière truffée, légumes racines sauce vin jaune,  
tartelette châtaigne

*Free-range poultry with black truffle, root vegetables,  
yellow wine sauce, chestnut tarlet*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »

*Cheese selection from « Sten Marc »*

*(supplément 15 €)*

*Enfin*

Pailleté chocolaté aux fruits exotiques

*Chocolate crunch with exotic fruits*

*ou*

Cabosse chocolat, comice, praliné à l'ancienne

*Chocolate cabosse, pear and praliné*

*ou*

Sablé de blé noir, coing,

glace miel de sarrasin, alvéole craquante

*Buckwheat shortbread, quince, honey ice cream*

*ou*

Croustillant de gianduja, yuzu, glace noisette

*Gianduja shortbread, yuzu, hazelnut ice cream*

« Inspirations »

75 €

*Pour débiter*

Asperges vertes, araignée condimentée, ail des ours, crème fumée  
*Green asparagus, spidercrab, wild garlic, smoked cream*

*Ensuite*

Saint-Jacques, choux fleur rôti, pulpe vanillée, curry  
*Scallops, roasted cauliflower, vanilla, curry sauce*

*Puis*

Barbue, condiment de moules, butternut,  
tortellini de courges, asperge blanche  
*Brill, mussels, butternut, squash tortellini, white asparagus*

ou

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches,  
artichaut petit violet, jus corsé  
*Lamb, fresh herbs, artichoke, meat juice*

*Peut être*

Chariot de fromages affinés « Sten Marc »  
*Cheese selection from « Sten Marc »*  
(supplément 15 €)

*Enfin*

Pailleté chocolaté aux fruits exotiques  
*Chocolate crunch with exotic fruits*

ou

Cabosse chocolat, comice, praliné à l'ancienne  
*Chocolate cabosse, pear and praliné*

ou

Sablé de blé noir, coing,  
glace miel de sarrasin, alvéole craquante  
*Buckwheat shortbread, quince, honey ice cream*

ou

Croustillant de gianduja, yuzu, glace noisette  
*Gianduja shortbread, yuzu, hazelnut ice cream*

« Dégustations »

115 €

Asperges vertes, araignée condimentée, ail des ours, crème fumée  
*Green asparagus, spidercrab, wild garlic, smoked cream*

Ormeau sauvage de Roscoff, légumes racines, sauce Champagne  
*Wild abalone from Roscoff, root vegetables, Champagne sauce*

Saint-Jacques, choux fleur rôti, pulpe vanillée, curry  
*Scallops, roasted cauliflower, vanilla, curry sauce*

Barbue, condiment de moules, butternut,  
tortellini de courges, asperge blanche  
*Brill, mussels, butternut, squash tortellini, white asparagus*

Carré d'agneau en chapelure d'herbes fraîches,  
artichaut petit violet, jus corsé  
*Lamb, fresh herbs, artichoke, meat juice*

Croustillant de gianduja, yuzu, glace noisette  
*Buckwheat shortbread, quince, honey ice cream*

Pailleté chocolaté aux fruits exotiques  
*Chocolate crunch with exotic fruits*

*Ce menu doit être choisi par tous les convives d'une même table*

« Menu du Marché »

28 €

*(Tous les midis en semaine hors week-end et jours fériés)*  
*(Available at lunch time on week days, except bank holidays)*

Bouchées apéritives, entrée, plat, dessert, mignardises  
*Appetisers, starter, main course, dessert, mignardises*

« Petit gourmet »

22 €

*(jusqu'à 10 ans)*

Mise en bouche

*puis*

Plat de viande ou poisson

*enfin*

Sorbet et glace